

börserie

Restaurant | Bar | Café



## Unser Prinzipien

- Das Außergewöhnliche für unsere Gäste schaffen.
- Mit viel Liebe, Ehrlichkeit und Genauigkeit einen Hochgenuss für die Sinne zaubern.
- Die von uns verwendeten Produkte sind frisch, hochwertig und regional. Diese werden von uns professionell verarbeitet und dadurch erreichen wir eine perfekte Harmonie zwischen Gaumen und Seele.
- Wir verzichten größtenteils auf Convenience-Produkte, das ermöglicht uns, stets frische und selbstgemachte Speisen anzubieten - geben Sie Ihrem Gericht bitte etwas Zeit in der Zubereitung.
- Wir möchten, dass sich unsere Gäste wohlfühlen, Ihre Seele baumeln lassen und die Zeit genießen.
- Wir stehen für „Mit-arbeiter“ - „Mit-gestalter“ - „Mit-einander“.
- Höchstes Qualitätsbewusstsein, Professionalität und Leidenschaft bestimmen unser Handeln.

**FRÜHSTÜCK. MITTAG. ABEND. WEIN. FEIERN**

### Lust auf einen Aperitif?

frisch gepr. Orangensaft 0,25l € 3.80

Frizzante „Rose“ 0,1l € 3.60  
Villa Doral, Venetien-Italien ◦

 Vegetarisch |  Vegan

## Vorspeisen

**Tortelloni Steinpilz**  € 10.80  
Trüffel | Babyspinat | Parmesan A,C,G

**Carpaccio** € 11.20  
Rinderfilet | Pinienkerne | Grissini | Pesto C,G,M

## Suppen

**Rindssuppe** € 3.70  
Frittaten oder Kaspressknödel A,C,G,L,O

**Kürbiscremesuppe**  € 4.20  
Hokkaido | Ciabattachip | Kernöl A,C,G,L,M,O

### Stück Brot dazu?

**Ciabatta Schnitte**  
per Stück


€ 0.50

 Vegetarisch |  Vegan

## Salate

### Blattsalatvariation

Kürbiskerne | Kernöl | Balsamico

mit Erdäpfel-Frischkäseroulade A,C,G,M,O 

€ 9.20


*oder* mit Backhenderl A,C,G,M,O

€ 9.90

### „Der G’sunde“

Granatapfel | Bulgur | Kresse | Babyspinat | Sherry-Vinaigrette A,O 

€ 7.70

+ Mühlviertler Schafkäse A,C,O 

€ 11.20

+ Putenfilet

€ 13.90

+ Lachsfilet o

€ 14.50

### Salat „Schwammerl“

Pilze | Winterbirne | fein gehobeltes Blaukraut | violette Karotte 

€ 11.20

+ mit Hühnerfilet

€ 14.80

### Laktosefrei?

Gnocchis sind auch laktosefrei erhältlich.  
Bitte fragen Sie unser Team.



### Weinempfehlung

**Bouvier** 2018  
WG Gmeiner, Perg-Oberösterreich  
1/8l € 3.60 | Flasche € 21.50

**Cuvée „Pannobile“ (ZW/BF)** 2013  
Leitner, Gols-Neusiedlersee  
1/8l € 5.80 | Flasche € 35.-

 Vegetarisch |  Vegan

## Hauptspeisen

<b>Gnocchi Börserie</b> 	€ 8.60
Babyspinat   Cherrytomaten   Pinienkerne   leichte Oberssauce <small>A,C,G,H</small>	
<b>Gnocchi Prosciutto</b>	€ 9.60
Babyspinat   Cherrytomaten   Pinienkerne   leichte Oberssauce <small>A,C,G,H</small>	
<b>Rotes Curry</b> 	€ 9.10
Marktgemüse   Kokosmilch   Basmatireis <small>A,F</small>	
<b>Rotes Hühnercurry</b>	€ 13.10
Marktgemüse   Chili   Basmatireis <small>A,F,L</small>	
<b>Rindsbackerl „by Anton Riepl“</b>	€ 13.90
Kräuter-Erdäpfelpüree   Zuckererbsenschoten <small>A,G,H,L,M,O</small>	
<b>Gebratenes Putensteak</b>	€ 14.90
Grillgemüse   Steinpilzbutter   Thymianerdäpfel <small>A,G,L</small>	
<b>Cordon bleu vom Wildschwein</b>	€ 16.90
Rosmarin-Erdäpfel   Moosbeeren <small>A,C,G</small>	

**Genuss-Tipp:** Fragen Sie nach unseren Tagesempfehlungen!

**Dazu ein Gläschen fruchtige Auslese?**

**Erla-Auslese-Ottonel - Sagenhaft** 2008  
Gerhard Kracher, Illmitz-Neusiedlersee <sub>o</sub>  
1/16l € 5.10

 Vegetarisch |  Vegan

## Dessert

**Geeistes Tiramisu** € 6.40  
Himbeeren | Physalis | Espressoschaum <sub>A,C,G,O</sub>

**Lauwarmes Schokoküchlein** € 6.70  
Herzkirschen | Mangoglacé | Minze <sub>A,C,F,G,O</sub>

**Passende Heißgetränke finden Sie in unserer Getränkekarte.**

## Woher kommen die Zutaten?

### Fleisch

Uns ist es wichtig, dass unser Fleisch von glücklichen Rindern und Schweinen stammt. Wir schauen auf eine artgerechte Haltung und keine „Massentierhaltung“.

### Hauptlieferanten bei Fleisch sind:

Anton Riepl aus Gallneukirchen sowie Fleischhauerei Ozlberger aus Hartkirchen

### Fisch

Den Fisch beziehen wir größtenteils von der **Teichanlage Gusental**. Die Qualität und die Gesundheit der Fische sind für unsere Köche besonders wichtig. Ein weiterer Lieferant für die Fische ist die **Firma Eisvogel** aus Molln. Nachhaltigkeit hat dort oberste Priorität.

### Gemüse und Obst

Frisch & knackig soll es sein - und aus der Region. Daher kaufen wir unser Gemüse & Obst bei **Grabmayr** (Eferdinger Gemüsehändler). Falls kurzfristig unsere Vitaminbomben ausgehen, holen wir Nachschub vom **Röbl** am Südbahnhofmarkt.

### Allergeninformationen:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 9.00 bis 21.00 Uhr  
(durchgehend warme Küche von 11.00 bis 20.00 Uhr)  
Samstag buchbar für Ihre Feier  
Sonn- und Feiertage geschlossen

### 1 Stunde gratis parken:

bei Konsumationen von Speisen am Abend aus der a la carte Speisekarte in der Südbahnhofmarkt-Garage - fragen Sie unsere MitarbeiterInnen.

### Tisch online reservieren

Reservieren Sie ganz einfach **online** einen Tisch für Ihren nächsten Besuch - egal ob zum Frühstück, Brunchen, Mittagessen oder Abendessen.

[www.boerserie.at/online-reservieren](http://www.boerserie.at/online-reservieren)

Druck- und Satzfehler vorbehalten | Alle Preise inkl. MwSt.

Wir freuen uns über Ihre  
Bewertung auf:  
[www.tripadvisor.at](http://www.tripadvisor.at)





